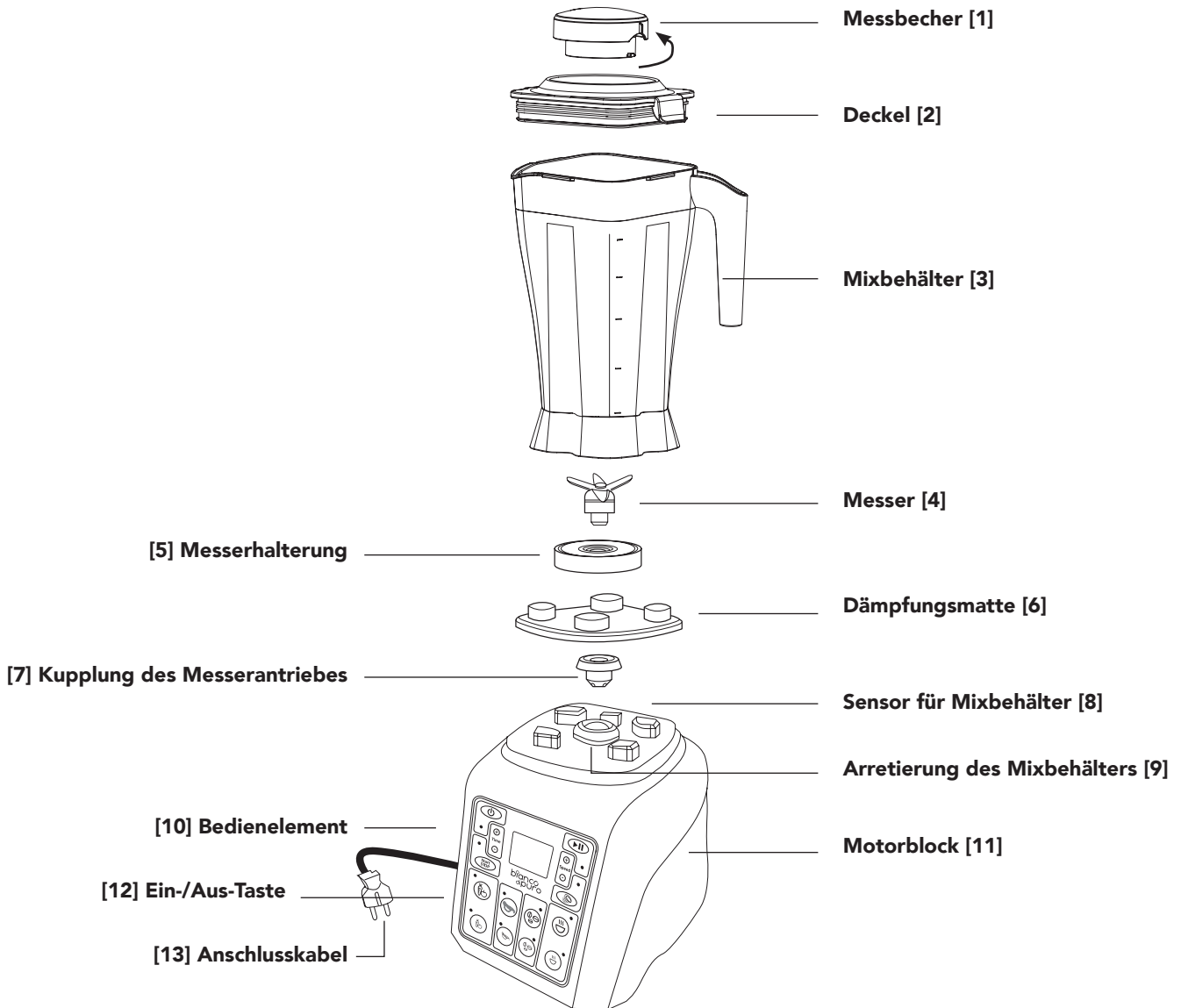


Gerätebeschreibung



Inhaltsverzeichnis

GERÄTEBESCHREIBUNG	1
VORWORT	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	6
BETRIEBSHINWEISE	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME	9
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	10
ÜBERSICHT BEDIENELEMENT	11
BESCHREIBUNG DER TASTEN.....	12
BEDIENUNG forte 2.0	13
BEDIENUNG forte 2.0 MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN.....	14
PROGRAMMBESCHREIBUNG.....	15
BEDIENUNG forte 2.0 IM MANUELLEN MODUS	16
BEDIENUNG DES STAMPFER TM.....	17
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	18
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG.....	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORBLOCKS UND DES STAMPFERS	19
HINWEISE BEI DER GENERELLEN ZUBEREITUNG.....	20
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SAUCE, TOMATENSAUCE UND HUMMUS	23
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE	24

Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS	25
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING.....	26
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH.....	27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING.....	28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE	29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES	30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - SOJA- UND SESAMMILCH	31
TECHNISCHE DATEN forte 2.0	32
ENTSORGUNGSHINWEIS	33
bianco di puro KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST	34
STICHWORTVERZEICHNIS.....	35
GARANTIEBESTIMMUNGEN	36

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der **forte 2.0!**
Hiermit haben Sie ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben und wir bedanken uns für Ihren Kauf.



Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung. Sie liefern hochkonzentrierte Vitalstoffe in ihrer natürlichsten Form. Diese sind um ein Vielfaches höher als bei herkömmlich zubereiteter Nahrung.

Mit dem **forte 2.0** sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Frei nach dem Motto: „**Du bist, was Du isst!**“

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß auf Ihrem neuen Weg der gesunden Ernährung.

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil Ihres **forte 2.0** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der mit der Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege Ihres forte 2.0 beauftragt ist.

Sicherheitsvorkehrungen

Ihr **forte 2.0** verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres **forte 2.0** ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie Ihren **forte 2.0** für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem **forte 2.0** wieder wie gewohnt weiter verfahren.

Überlastungsschutz

Dieser schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter wie Löffel etc.) nicht drehen können.

Sensor für Mixbehälter

Der Sensor für den Mixbehälter (Abb. [8], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock gesetzt sein, lässt sich Ihr **forte 2.0** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie Ihren **forte 2.0** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren bianco dipuro Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco dipuro Kundendienst ausgeführt werden. Durch eine unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Betreiben Sie Ihren **forte 2.0** nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco dipuro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **forte 2.0** stets durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Anschlusskabel immer am Netzstecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Anschlusskabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie nicht direkt nach einem Mixvorgang die Antriebskupplung am Motorblock und die Unterseite des Mixbehälters, um Verletzungen bzw. Verbrennungen zu vermeiden.

Betriebshinweise

- Wenn Sie Saucen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie **je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter**. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen. In diesem Fall warten Sie bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während der Benutzung Ihres **forte 2.0** den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher den Mixbehälter gut verschließt und dass Ihr **forte 2.0** sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Suppe, Sauce; siehe Seite 14 ff.).
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die festeren bzw. härteren Zutaten, wie z. B. Blatt-/Pflanzengrün, Eiswürfel, Möhren etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung sonst Schaden nehmen könnte.
- Durch eine Überladung des Mixbehälters kann ein intensiver Geruch entstehen. Verringern Sie die Füllmenge und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den **bianco di puro** Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Pausieren den Mixvorgang und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme

Zum Auspacken des **forte 2.0** gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton. Auf den außenliegenden Seiten der Styroporverpackung finden Sie den Deckel und den Stampfer TM.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen.
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Gerät und am Stampfer

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieanfragen benötigt werden.
- Entfernen Sie bitte nicht den Aufkleber am Griff des Stampfers. Auf diesem ist der sichere Gebrauch des Stampfers abgebildet.

Lieferumfang

Das Gerät wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **forte 2.0**
- 2,0-Liter Mixbehälter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
- Deckel mit integriertem Messbecher
- Stampfer **TM**
- dieser Bedienungsanleitung

Inbetriebnahme

Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie bitte die auf Seite 6 f. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass die Silikondichtung ordnungsgemäß am Behälterdeckel montiert und der Messbecher eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor Mixbeginn den Mixbehälter mit dem Behälterdeckel verschlossen haben.

Anforderungen an den Aufstellort

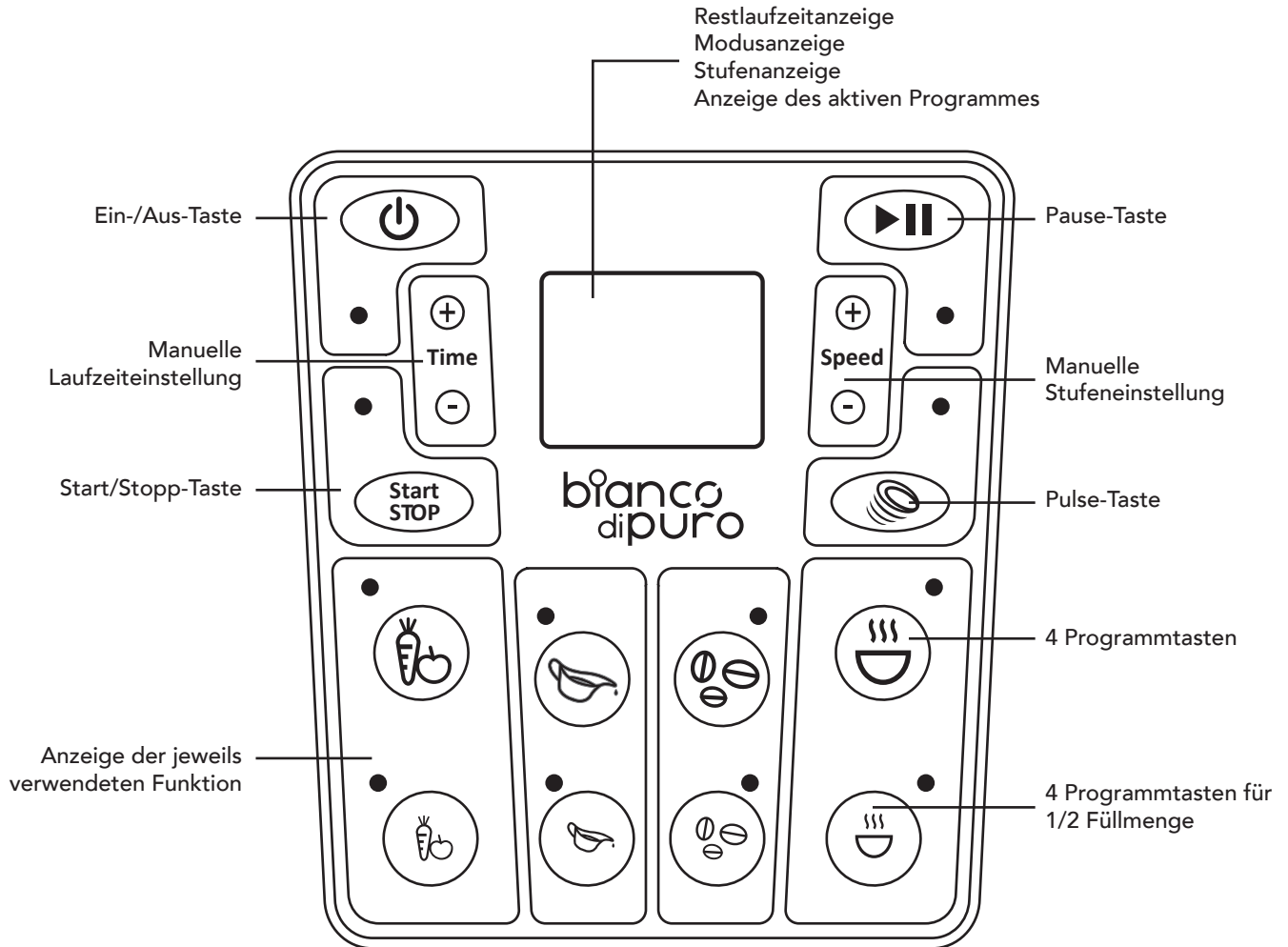
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen sowie nicht am Kabel des Gerätes ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung / Frequenz 220 - 240 Volt / 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Anschlusskabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Netzstecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Übersicht Bedienelement



Beschreibung der Tasten

Ein-/Aus-Taste

Schalten Sie mit dieser Taste den Mixer ein. Bitte beachten Sie, dass Sie den Mixer nur dann einschalten können, wenn der Mixbehälter ordnungsgemäß auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Nach dem Einschalten leuchtet das LC-Display und die Ein-/Aus-LED in blau auf.

Time + und -, sowie Speed + und -

Mit der „Time +“ sowie der „Time -“ Taste können Sie Laufzeit in 1 Minuten-Schritten auswählen. Die Geschwindigkeitsstufen (1 bis H) wählen Sie mit den Tasten „Speed +“ und „Speed -“ aus. Zum Starten drücken Sie nun die Start/Stopp-Taste.

Pulse-Taste

Mit dieser Taste verwenden Sie den Pulse-Modus. Durch wiederholtes, kurzzeitiges Drücken der Pulse-Taste kann etwas untergerührt werden, z. B. Öl nach Beendigung des Suppen-Programmes, bei der Zubereitung einer Mandelmus oder Gewürze, um Speisen abzuschmecken. Beim Loslassen der Taste stoppt Ihr **forte 2.0** automatisch. Im Display wird während des aktiven Pulse-Modus die verstrichene Laufzeit (z. B.: 00:05) und \pm angezeigt, die Start/Stopp-Taste und die Pulse-LED blinken in blau.

8 Programmtasten

Ihr **forte 2.0** ist mit 4 Automatik-Programmen ausgestattet: Grüne Smoothies, Sauce, Mahlen und Suppen. Die Programme sind in zwei unterschiedliche Laufzeiten unterteilt:

Bei kleinen Mengen an Mixgut (max. 1/2 Füllmenge) empfehlen wir Ihnen die Verwendung der unteren Programmtasten, um für den halb gefüllten Mixbehälter ein optimales Mixergebnis zu erhalten.

Bei einer Füllmenge bis 2 Liter, verwenden Sie die oberen Programm-Tasten für ein optimales Mixergebnis.

Die Programme zum Mixen der unterschiedlichen Füllmengen unterscheiden sich in der jeweiligen Laufzeit.

Pause-Taste (Pause-Funktion)

Wenn Sie ein gestartetes Programm oder den manuellen Modus kurzzeitig pausieren möchten, ohne das Programm oder den manuellen Modus zu deaktivieren, drücken Sie einmal kurz diese Taste. Der Motor stoppt, nun können Sie weitere Zutaten in den Mixbehälter geben und durch erneutes Drücken der Pause-Taste Ihren Mixvorgang fortsetzen.

Hinweis zur Pause-Funktion

Achten Sie bitte vor dem Fortsetzen darauf, dass der Mixbehälter ordnungsgemäß mit dem Behälterdeckel inkl. Messbechereinsatz verschlossen ist.

Sollten Sie den Mixbehälter vom Motorblock abnehmen, so schaltet sich der Motorblock in den Energiesparmodus. Sie müssen das Programm oder den manuellen Modus erneut starten.

Bedienung forte 2.0

Schließen Sie Ihren **forte 2.0** an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 32. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.

Einschalten

Damit Sie Ihren **forte 2.0** betreiben können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **forte 2.0** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, ändert sich die Ein/Aus-Anzeige von rot zu blau. Durch kurzes Betätigen der Ein/Aus-Taste aktivieren Sie den Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Im Bereitschaftsmodus zeigt das Display 00:00 an und die Geschwindigkeitsstufe steht auf 1. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Ein-/Aus-LED in blau auf. Sie können jetzt mithilfe der Automatikprogramme (→ Seite 14) oder dem manuellen Modus (→ Seite 16) Ihren **forte 2.0** für den Mixvorgang einstellen.

Energiesparmodus¹

Der Motorblock wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch vom Bereitschafts- in den Energiesparmodus. Das LC-Display ist nun ausgeschaltet und die Ein-/Aus-LED leuchtet in Blau. Um den Mixer nun erneut in den Bereitschaftsmodus zu versetzen betätigen Sie die Ein/Aus-Taste.



¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,343 Watt
Stromverbrauch ohne aufgesetzten Behälter: 0,222 Watt

Bedienung forte 2.0 mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr **forte 2.0** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie durch das Drücken einer Programmtaste Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch Aufleuchten der jeweiligen Programm-LED dargestellt. Durch Drücken der Start/Stopp-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet und gleichzeitig wird im Display die Restlaufzeit sowie die Geschwindigkeitsstufe angezeigt. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **forte 2.0** automatisch.

Sie können ein gestartetes Programm auch pausieren, sodass Sie während der Pause weitere Zutaten hinzugeben können. Weitere Informationen dazu finden Sie auf der folgenden Seite.

Symbol	Programm	Programmablauf	Displayanzeige
	Grüne Smoothies	Stufe H für 20 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe 6 für 10 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe H für 40 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe 6 für 10 Sek. bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 1:26 Minuten	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Grüne Smoothies (1/2 Füllmenge)	Stufe H für 18 Sek. dann 2 Sekunden Pause. Stufe 6 für 5 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe H für 23 Sekunden bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 0:50 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Sauce	Stufe 8 für 2 Sek. dann 1 Sek. Pause, 5 Wiederholungen. Stufe H für 45 Sek. Gesamtlaufzeit: 1:00 Minuten	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Sauce (1/2 Füllmenge)	Stufe 8 für 2 Sek. dann 1 Sek. Pause, 5 Wiederholungen. Stufe H für 25 Sek. Gesamtlaufzeit: 0:40 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Mahlen	Stufe 5 für 4 Sekunden, dann Stufe 8 für 2 Sekunden, dann 1 Sekunde Pause. 14 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:45 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Mahlen (1/2 Füllmenge)	Stufe 5 für 4 Sek., dann Stufe 8 für 2 Sek., 1 Sek. Pause, 9 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:30 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Suppen	Beschleunigt auf Stufe 7 in 5 Sek., beschleunigt dann in 5 Sek. auf Stufe H. und läuft dann bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 08:00 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Warme Suppen (1/2 Füllmenge)	Beschleunigt auf Stufe 7 in 7 Sek., beschleunigt dann in 3 Sek. auf Stufe H. und läuft dann bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 04:20 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe

Pause-Funktion

Mit der Pause-Funktion können Sie ein gestartetes Programm oder den manuellen Modus pausieren ohne dass das Programm oder der manuelle Modus vorzeitig beendet werden muss.

Zum Pausieren drücken Sie die Pause-Taste einmal kurz. Der Motor stoppt nun und Sie können weitere Zutaten hinzugeben, oder ggfs. eine Luftblase mit dem beiliegenden Stampfer auflösen.

Durch erneutes Drücken der Pause-Taste können Sie den Mixvorgang wieder fortsetzen. Das Programm bzw. der manuelle Modus läuft dann ab dem Zeitpunkt der Unterbrechung bis zum regulären Programmende weiter und schaltet sich dann selbsttätig ab.

Hinweis:

Sollten Sie während des pPausierens den Mixbehälter vom Motorblock nehmen, schaltet sich dieser vollständig ab. Dadurch muss das zuvor gewählte Programm oder der manuelle Modus erneut gestartet werden.

Programmbeschreibung

Programme mit dem Zusatz (1/2 Füllmenge) sind dann zu empfehlen wenn der Mixbehälter nur bis zur Hälfte befüllt ist. Bei einer 1/2 Füllmenge verwenden Sie bitte die unteren Programmtasten da hier eine auf diese Füllmenge angepasste Programmlaufzeit hinterlegt ist.

Grüne Smoothies

Verwenden Sie dieses Programm, um Grüne Smoothies, bestehend aus Obst und Blattgrün zuzubereiten.

Sauce

Hiermit bereiten Sie aus z. B. Cashewkernen und frischem Wasser eine selbstgemachte Cashewmilch zu. Daneben stellen Sie im Handumdrehen leckere Saucen, Dips, Dressing, Brotaufstriche und vieles mehr her.

Mahlen

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist der 0,9-Liter-Trockenbehälter. (nicht im Lieferumfang enthalten, bitte separat bestellen).

Suppe, Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 8 Minuten erwärmt sich der Inhalt auf nahezu 80 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art heiße Suppen zuzubereiten. Möchten Sie eine Suppe in Rohkostqualität zubereiten, können Sie bei einem voll befüllten Mixbehälter das Suppen-Programm für die 1/2 Füllmenge verwenden. Dadurch wird das Mixgut auf ungefähr 42 °C Rohkostqualität erwärmt.

Hinweis

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.

Bedienung **forte 2.0** im manuellen Modus

Manueller Modus

Neben den 4 Automatikprogrammen können Sie den **forte 2.0** auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Laufzeit und Geschwindigkeitsstufe einstellen.

Laufzeiteinstellungen

Um die Laufzeiteinstellung vorzunehmen, verwenden Sie die Tasten **(TIME+)** und **(TIME-)**. Hiermit wird die Laufzeit in 1-Minuten-Schritten eingestellt. Die eingestellte Laufzeit wird im LC-Display dargestellt (z. B.: 02:00). Jeder Tastendruck wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt. Die Laufzeit kann bis maximal 10 Minuten ausgewählt werden.

Die Laufzeit kann während des Betriebes in 1-Minuten-Schritten angepasst werden. Sollte die Restlaufzeit unter 1 Minute betragen, so führt eine nachträgliche Reduzierung der Laufzeit dazu, dass der manuelle Modus beendet wird.

Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) durch das Drücken der **(SPEED+)** und **(SPEED-)** Taste eingestellt werden. Im Display wird die eingestellte Geschwindigkeit wie folgt angezeigt:

„01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, H“

Mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe regulieren Sie die Drehzahl von 1.500 U/Min. (Stufe 1) bis 30.000 U/Min. (Stufe H). Die Geschwindigkeit kann im manuellen Modus auch während des Betriebes geändert werden.

Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen!

Bedienung des Stampfers TM

Führen Sie den Stampfer immer nur durch die Deckelöffnung des Messbechers in den Mixbehälter ein, (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.

Übersicht



Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann.

Wichtiger Hinweis:

Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit Ihrer freien Hand fest!

Messbecher, Deckel und Silikondichtung

Setzen Sie den Messbecher (→Abb. [1], Seite 1) in die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) ein und drehen Sie diesen nach rechts fest. Nun drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter. Zum Abnehmen des Messbechers drehen Sie diesen nach links und nehmen ihn dann nach oben hin vom Deckel ab.

Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres **forte 2.0**.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres **forte 2.0** beschäftigt sind:

- **Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose.**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.**
- **Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische Aufbau verändert, kann dies zu einem elektrischen Schlag oder sogar zum Tode führen.**
- **Legen Sie niemals den Netzstecker zur Reinigung ins Wasser.**
- **Reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen Tuch.**
- **Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen.**

Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), des Motorblocks und des Stampfers

Reinigung des Mixbehälters und Deckels



Vorsicht bei der Reinigung:

**Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!**

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem Spültuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwa ein bis zwei Tropfen Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocken **nicht** auf den Kopf.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet..

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock, dass die Behälterunterseite richtig trocken ist.

Reinigung des Motorblocks

- Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Die Dämpfungsmatte oberhalb des Motorblockes kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Achten Sie beim Wiederauflegen der Dämpfungsmatte darauf, dass die Öffnung des Mixbehältersensors frei liegt und sich die Motorkupplung frei bewegen kann. Die Matte muss flach und eben aufliegen.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorblock niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

Reinigung des Stampfers TM

Der Stampfer TM kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem Spültuch gereinigt werden.

Sollte Wasser in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie bitte umgehend den bianco di puro Kundendienst.

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem bianco di puro Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt seine Zutaten in den Mixbehälter und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende warme oder heiße Suppe. Und vieles mehr!

In der Praxis hat sich aber gezeigt, dass aller Anfang schwer ist. Daher haben wir Ihnen die häufigsten Fragen mit entsprechenden Lösungen aufgezeigt.

Beim Zubereiten arbeitet Ihr bianco di puro Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus oder pausieren Sie mit der Pause-Funktion den Mixvorgang und versuchen Sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzt sich dort ab. Die Messer laufen ins Leere.

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen verarbeitet werden sowie bei der Zubereitung von Mandelmus und anderen Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät oder bei aktiver Pausen-Funktion mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Musen am Anfang eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 1-3 und erhöhen Sie diese schrittweise auf max. Stufe 8.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfters eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, ziehen Sie den Netzstecker und stellen das Gerät an eine gut belüftete Stelle und warten Sie 45 Minuten. Achten Sie darauf, dass der Mixer keinen Umwelteinflüssen (Wasser, starker Sonneneinfall) ausgesetzt wird.

Danach ist Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer wie gewohnt einsatzbereit.

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mandeln, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Samen werden im Mixbehälter zwar zerkleinert, es entsteht aber kein cremiges Mus.

Fügen Sie esslöffelweise neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken. Verwenden Sie auch hierbei eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.

i Hinweis *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.biancodipuro.com.*

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

- 1 reife Banane
- 2 Handvoll Babyspinat
- Grün einer Möhre
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Grüne Smoothie-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Banane
- 1 Apfel oder entkernte Mango
- 1 Handvoll Mangold oder Blattspinat
- ½ TL Öl (Kokosöl)
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Blattspinat kurz waschen.

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Grüne Smoothie-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Mango
- 14 Kirschen
- 2 Nektarinen
- 250 g Feldsalat
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zitrone (geschält)
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Mango, Kirschen und Nektarinen entkernen, den Feldsalat kurz waschen. Die Haut der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Grüne Smoothie-Programm starten. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Sauce, Tomatensauce und Hummus

Grüne Sauce

Sie benötigen:

- Einige frische Salatblätter
- Staudensellerie mit grünen Blättern
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frischen Zitronensaft
- 2 EL frisches Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und das Saucen-Programm starten.

Diese grüne Sauce passt wunderbar zu Pfannkuchen, Nudeln, frischen Kartoffeln und vielem mehr.

Guten Appetit!

Tomatensauce

Sie benötigen:

- 7 mittelgroße Tomaten
- 2 kleine Schalotten
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Olivenöl
- frische Petersilie, Chilischote
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Etwas Knoblauch
- ½ EL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Sie benötigen:

- 500 g Tomaten
- 5-6 getrocknete Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Suppen-Programm. Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

- 300 g geschälter weißer Spargel
- 60 g Mandeln
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- ½ Banane (ohne Schale)
- 250 ml frisches Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 EL Kresse

Zubereitung

Die Mandeln in den Mixbehälter geben und das Mahl-Programm starten.

Alle Zutaten zu den gemahlenden Mandeln geben und das Suppen-Programm starten. Nach 8 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

- ½ Blumenkohl
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml frisches Wasser
- 1 reife Avocado (ohne Schale)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Schnittlauch
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den Mixbehälter füllen und das Mahl-Programm starten.

Wenn Sie die Zwiebeln und den Knoblauch zuvor etwas andünsten, verliert sich bei diesen Zutaten der herbe Geschmack.

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Suppen-Programm starten. Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

- 400 g Cashewnüsse
- 4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

Zubereitung

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das Mahl-Programm starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

- 400 g Mandeln
- 4 EL Öl (Mandel- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das Mahl-Programm starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem bianco dipuro Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. **Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch der Motor bei Bedarf abkühlen.**

(Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

Falls die Nüsse nicht fein genug zermahlen werden und noch grobe Stücke zurückbleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu.“

Guten Appetit!

Tipp: Die verschiedenen Nussarten sollten 12 Stunden vor Verarbeitung in frischem Wasser eingeweicht werden. Das verwendete Wasser bitte nicht verarbeiten.

**Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer TM arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit Ihrer freien Hand fest!**

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

- 400 g Aprikosen (entkernt)
- 1 große Banane
- 50 ml Pflanzenmilch
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL Johannisbrotkernmehl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben und das Mahl-Programm starten. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse-Taste kurz untermischen.

Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den Mandelblättchen und der Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

- 250 g Cashewkerne
- 1 TL Abrieb von einer Zitrone
- Saft von einer Zitrone
- 100 ml frisches Wasser
- 5 EL Agavendicksaft

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Saucen-Programm starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

- 100 g Walnusskerne
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g Mandeln
- 2 große Bananen
- 300 ml Nussmilch
- 4 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 2 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung

Die Nüsse vor der Zubereitung 12 Stunden in frischem Wasser einweichen lassen. (Das verwendete Wasser bitte nicht verwenden). Die Mandeln und Nüsse in den Mixbehälter geben und mit dem Mahl-Programm zerkleinern lassen.

Die Bananen schälen und zusammen mit den anderen Zutaten dem Nussmehl hinzugeben.

Nun starten Sie das Sauce-Programm damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

- 100 g Cashewnüsse
- 750ml frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Saucen-Programm. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälte Mandeln
- 500 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel
- Prise Salz

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie nach Bedarf die Mandelmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie die Mandelmilch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie die Hanfsamen in den Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu. Starten Sie nun das Saucen-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie die Hanfmilch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchini dressing

Tomatendressing

Sie benötigen:

- 2 Tomaten
- 3 Aprikosen
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm.
Fertig.

Schmecken Sie nun nach Belieben das Dressing mit etwas Salz ab.

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

- 100 g Erdnusskerne
- ½ rote Peperoni
- 5 Stängel Petersilie
- Saft von einer halben Zitrone
- etwas fein abgeriebene Zitronenschale
- 100 ml Milch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Saucen-Programm starten.

Mit Salz abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Sie benötigen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Pinienkerne
- 4 Blätter Basilikum
- 70 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zucchini und den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang mit dem Saucen-Programm.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

- 200 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Cashewkerne
- 100 - 200 ml feste Kokosmilch

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschließen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 1 Minute und der Stufe H.

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TM, um die gefrorenen Früchte kontinuierlich auf die Messer zu drücken.

Je nach Belieben süßen Sie das Eis anschließend noch mit etwas Stevia oder etwas Agavendicksaft nach und vermischen es nochmals kurz.
Fertig.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 kleine Bananen
- 1 Avocado
- 3 getrocknete entsteinte Datteln
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Cashewmus
- 50 ml kalte Nussmilch
- 1 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Bananen schälen, die Avocado entkernen und schälen. Diese frieren Sie in kleinen Stücken ein.

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschließen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 1 Minute und der Stufe H.

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TM, um die gefrorenen Früchte kontinuierlich auf die Messer zu drücken.
Fertig.

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 6 getrocknete entsteinte Datteln
- 3 EL Walnusskerne
- 2 EL Kakaopulver
- 100 ml Nussmilch
- 2 EL Mandelmus
- 3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung

Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Die Mandeln im Mahl-Programm grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Geben Sie bis auf die Mandeln alle Zutaten in den Mixbehälter, verschließen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 1 Minute und der Stufe H.

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TM, um die gefrorenen Früchte kontinuierlich auf die Messer zu drücken.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandeln unterziehen.

Guten Appetit!

**Bei diesen Rezepten müssen Sie mit dem Stampfer TM arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit der freien Hand fest!**

Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies

Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

- ½ Mango (ohne Kern)
- ½ Grapefruit
- ½ Orange
- 1 Mispel
- ½ Granatapfel
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

Verwenden Sie vom Granatapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab. Geben Sie nun die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Mahl-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

- 200 g Ananas
- 200 g rohes Kokosmus
- 100 ml frisches Wasser

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale der Ananas und schneiden Sie die Ananas in kleinere Stücke. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Mahl-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 500 ml Nussmilch
- 5 El Agavendicksaft
- 5 El Kakaopulver
- 2 EL Kakaonibs (wenn vorhanden)
- 1 TL gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung

Die Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Diese geben Sie dann mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten das Mahl-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Wenn Sie Ihren Fruchtsmoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des frischen Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.

Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

Sojamilch

Sie benötigen:

- 150 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel (z.B. entsteinte Datteln)

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine halbe Stunde oder lassen Sie die Sojabohnen über Nacht in Wasser einweichen. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 6 Minuten und der Stufe H.

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälter Sesam
- 1-2 entsteinte Datteln
- 1 Banane (ohne Schale)
- Saft einer Orange
- 2 EL Zitronensaft
- 600 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 6 Minuten und der Stufe H.
Fertig.

Guten Appetit!

Tipp: Sie können sich einen kleinen Vorrat an Sojabohnen nach dem Kochen portionsweise einfrieren und nach Bedarf verwenden. Auch ist es möglich die gefrorenen Bohnen direkt zu verarbeiten.

Technische Daten

forte 2.0

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.400 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 30.000 U/Min. (Stufe H)
elektrischer Strom	6,8 Ampere
Mixbehälter	2,0-Liter Fassungsvermögen, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	4 Edelstahlklingen, HCS (Japan)
Bedienelement	Tasten für 4 Automatik-Programme Tasten für 4 Automatik-Programme für 1/2 Füllmenge Ein-/Aus-Taste, Start/Stopp-Taste, Pause-Taste, Pulse-Taste Tasten zur manuellen Stufen- und Laufzeiteinstellung, Display mit Geschwindigkeits- und Laufzeitanzeige
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 500 mm x (b) 240 mm x (t) 260 mm
Verpackungsabmessung	(h) 330 mm x (b) 305 mm x (t) 430 mm
Gerätengewicht	4.56 kg
Verpackungsgewicht	6 kg
Zertifikation / Standard	ITS-GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Herstellergarantie	2 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
Verbrauch im Standby	0,343 Watt
Verbrauch ohne Mixbehälter	0,222 Watt
Art der Nutzung	Haushaltszulassung, nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Stampfer TM

Farbe	Schwarz
Geräteabmessung	(h) 300mm x (b) 82 mm
Gewicht	0,16 kg
Max. Temperatur	125 °C

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

Heben Sie - wenn möglich - die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

Kontaktdaten

bianco di puro **GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail info@biancodipuro.com

Kundendienst

bianco di puro **GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@biancodipuro.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.biancodipuro.com.

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme	14
Bereitschaftsmodus	13
Drehzahlübersicht	16
Ein-/Aus-Taste	12
Einschalten Ihres forte 2.0	13
Energiesparmodus	13
Geschwindigkeitseinstellungen	16
Laufzeiteinstellungen	16
Manueller Modus	16
Pause Funktion.....	15
Programmtasten	12
Pulse-Modus.....	12
Reinigung des Mixbehälters, des Deckels und des Stampfers	19
Reinigung des Motorblocks.....	19
Sensor für Mixbehälter	5
Stampfer TM	17
Start/Stopp-Taste.....	12
Taste PULSE	12
Taste SPEED +/-	12
Taste TIME+/-.....	12
Überhitzungsschutz	5
Überlastschutz	5

bianco di puro Servicecenter

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@biancodipuro.com
Internet www.biancodipuro.com

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Seriennummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Achtung

- Vor Gebrauch unbedingt Anleitung lesen
- Motorblock nicht ins Wasser tauchen
- Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen!
- Achtung: Motorblock nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf diesen Hochleistungsmixer:

- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler auf alle Teile.

Das Gerät verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Wenn bei Ihrem bianco di puro Hochleistungsmixer trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert.

Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an die bianco di puro Servicecenteradresse gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet unser Servicedienst unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten. Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf.

Bitte rufen Sie stets beim Kundenservice an, bevor Sie das Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat mit unserem Servicedienst um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das bianco di puro Serviceteam Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit unserem Kundendienst über den Versand. So können die Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

1. Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung oder Fall des Gerätes.
2. Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Veränderung durch den Kunden.
3. Beschädigung, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

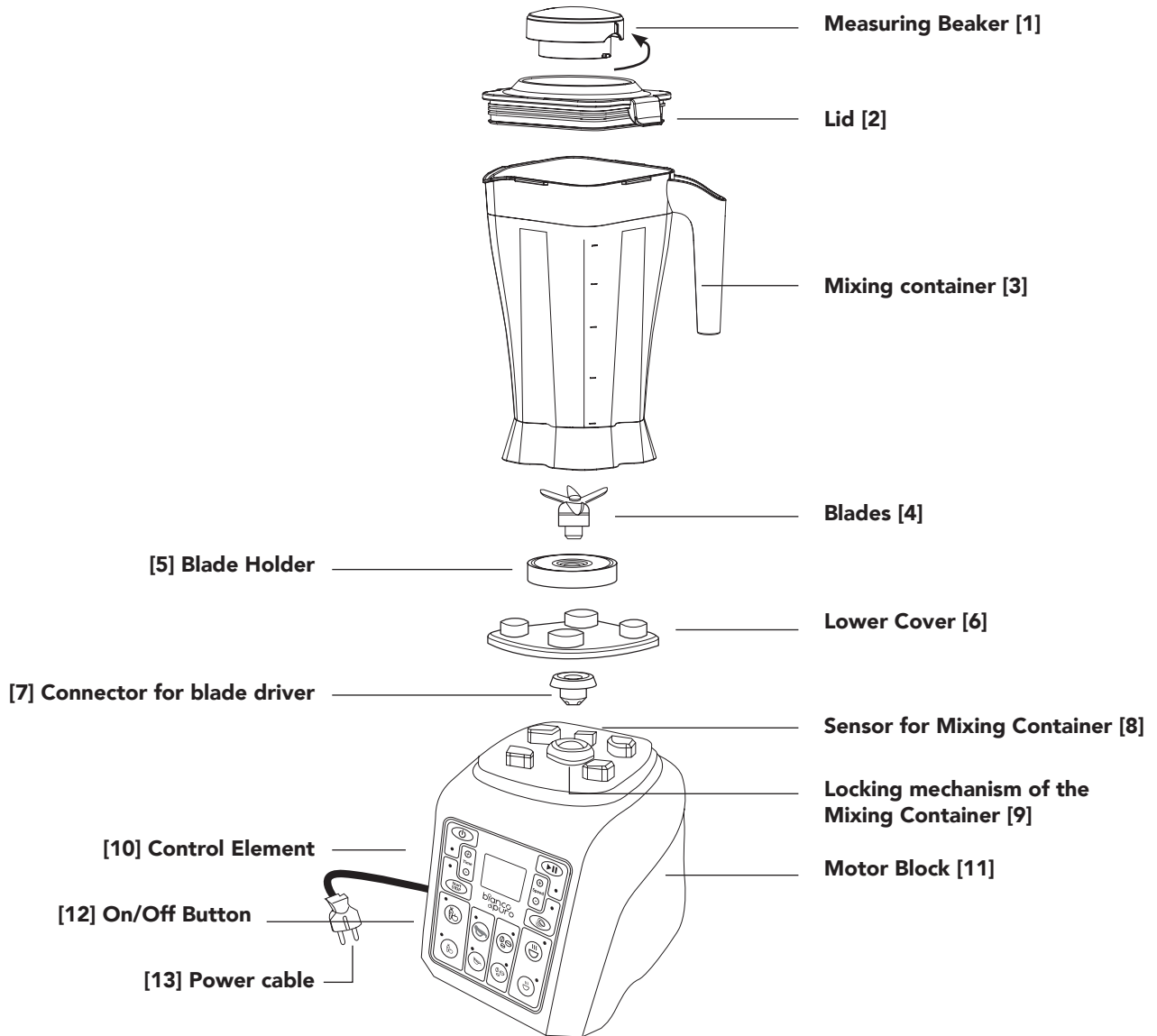
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Kopie der Rechnung
7. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

Wichtig

Heben Sie die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Wenn Sie Ihren bianco di puro Hochleistungsmixer einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Originalverpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile eingepackt haben. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse auf der Außenseite anzubringen

Description



Contents

DESCRIPTION	1
INTRODUCTION	4
INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL	5
SAFETY FUNCTIONS.....	5
SAFETY PRECAUTIONS	6
OPERATING NOTES.....	8
UNPACKING, CONTENTS AND START-UP	9
REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	10
CONTROL PANEL OVERVIEW	11
OPERATING PROGRAMM BUTTONS.....	12
OPERATING forte 2.0	13
OPERATING forte 2.0 WITH PRESET PROGRAMMS.....	14
PROGRAMME DESCRIPTION	15
OPERATING forte 2.0 MANUAL MODE	16
OPERATING THE TAMPER TM.....	17
MEASURING BEAKER, LID AND SEAL RING	18
SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING	18
CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID), THE MOTOR BLOCK AND TAMPER	19
INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION	20
RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES	22
RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS.....	23
RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP AND CAULIFLOWER SOUP	24

Contents

RECIPES TO TRY - CASHEW MUSH, ALMOND MUSH	25
RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CREAM AND NUT PUDDING	26
RECIPES TO TRY - CASHEW MILK, ALMOND MILK AND HEMP MILK	27
RECIPES TO TRY - TOMATO DRESSING, PEANUT DRESSING AND ZUCCHINI DRESSING	28
RECIPES TO TRY - ICE CREAM	29
RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES.....	30
RECIPES TO TRY - SOY MILK.....	31
TECHNICAL DATA	32
DISPOSAL NOTE	33
DISPOSAL OF USED BATTERIES.....	34
bianco di puro CONTACTS AND CUSTOMER SERVICE.....	34
INDEX	35
WARRANTY.....	36

Introduction

Dear Customer,

We are pleased that you have decided to care for your health, with the aid of **forte 2.0!**
You have bought an acknowledged quality product, and we thank you for your purchase.



The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition. They deliver highly concentrated vital materials in their most natural style. These are many times higher than in conventionally prepared food. With the **forte 2.0**, they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

True to the motto: **"You are what you eat!"**

We hope you enjoy your new path to healthy nutrition.

Information about this User Manual

This user manual is an integral part of your **forte 2.0** and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device.

The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with start-up, operation, cleaning and maintenance of your forte 2.0.

Safety Functions

Your **forte 2.0** has 3 safety functions in order to protect third parties and the device from damage.

Overheating protection

The motor of your **forte 2.0** is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of your **forte 2.0** is activated. Let your **forte 2.0** cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use your **forte 2.0** as usual.

Overload protection

This protects the motor in case the blades in the jar are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the jar, such as spoons).

Sensor for mixing container

The sensor for the mixing container (Fig. [8], page 1) recognizes if the container has been set up correctly. If the container is not, or has not been placed correctly onto motor block, your **forte 2.0** will not turn on. Never attempt to bypass the sensor in order to protect third parties and in order to prevent damage at the device.

Safety Precautions

Please observe the following safety precautions for the safe use of the device:

- Check the **forte 2.0** before the first use for externally visible damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power cable, the device must not be put into operation.
- If water or another fluid has entered the motor block, contact your **bianco di puro** service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device any more.
- Never place the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power cable, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the **bianco di puro** customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition to that, the warranty is voided.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never put your hands in mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mix container only or a matching one from the **bianco di puro** product range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

Safety Precautions

- Children and frail people must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the **forte 2.0**.
- Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cable by pulling the plug from the power socket and not by pulling the cable.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Make sure during operation that the lid and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable before cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.
- To avoid injury or burns, do not touch the blade driver on the engine block and the bottom of the mixing container directly after blending.

Operating Notes

- If you want to prepare sauces, soups or nut milk, **add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness**. The amount should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process can lead to overheating and automatic shutdown of the motor. Wait in that case until the device cools off as described above (see page 5).
- Always keep the lid closed during the operation of your **forte 2.0**. This avoids any scalding or splashes of hot foods.
- Never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, since otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the supplied tamper T42M that may only be used through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring beaker. On page 17, you will find the description of the tamper.
- When preparing hot drinks, soy milk or soups, make especially sure that the lid is closed well and your **forte 2.0** is standing securely. It is advisable to first start at low speed and then to increase it gradually. Alternatively you can either use the Pulse mode or one of the preset programmes (soup, sauce or soy milk, see page 14).
- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, green leaves etc.
- If the chosen programme or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container. Otherwise the connection can be damaged.
- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power cable. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection if it was not mounted correctly. In this case, please contact your **bianco di puro** customer service immediately.
- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly, this is because an air bubble has formed in the ingredients, stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with the included tamper T42M. Replace the measuring beaker and continue the preparation.

Unpacking, Contents and Start-up

Please proceed as follows to unpack your forte 2.0:

- Remove the device and all accessories from the carton. On the outer sides of the styrofoam packaging you will find the lid and the tamper T42M.
- Remove all packing material from the device and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period in order to pack appropriately for warranty case.

Please note

- Do not remove any stickers on the device because they are attached for safety reasons and are required for warranty enquiry.
- Please do not remove the stickers on the handle of the tamper. On this, the safe use of the tamper is shown.

Contents

This device is delivered with the following components:

- motor block **forte 2.0**
- 2 liter mixing container, Tritan™ plastic, BPA-free
- lid with integrated measuring beaker
- tamper TM
- this user manual

Start-up

Attention:

- During the start-up of the device, personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.
- Before mixing, ensure that the seal ring is properly installed on the container cover and the measuring cup is inserted.
- Make sure that you have closed the mixing container with the container lid before mixing.

Requirements of the Installation Location

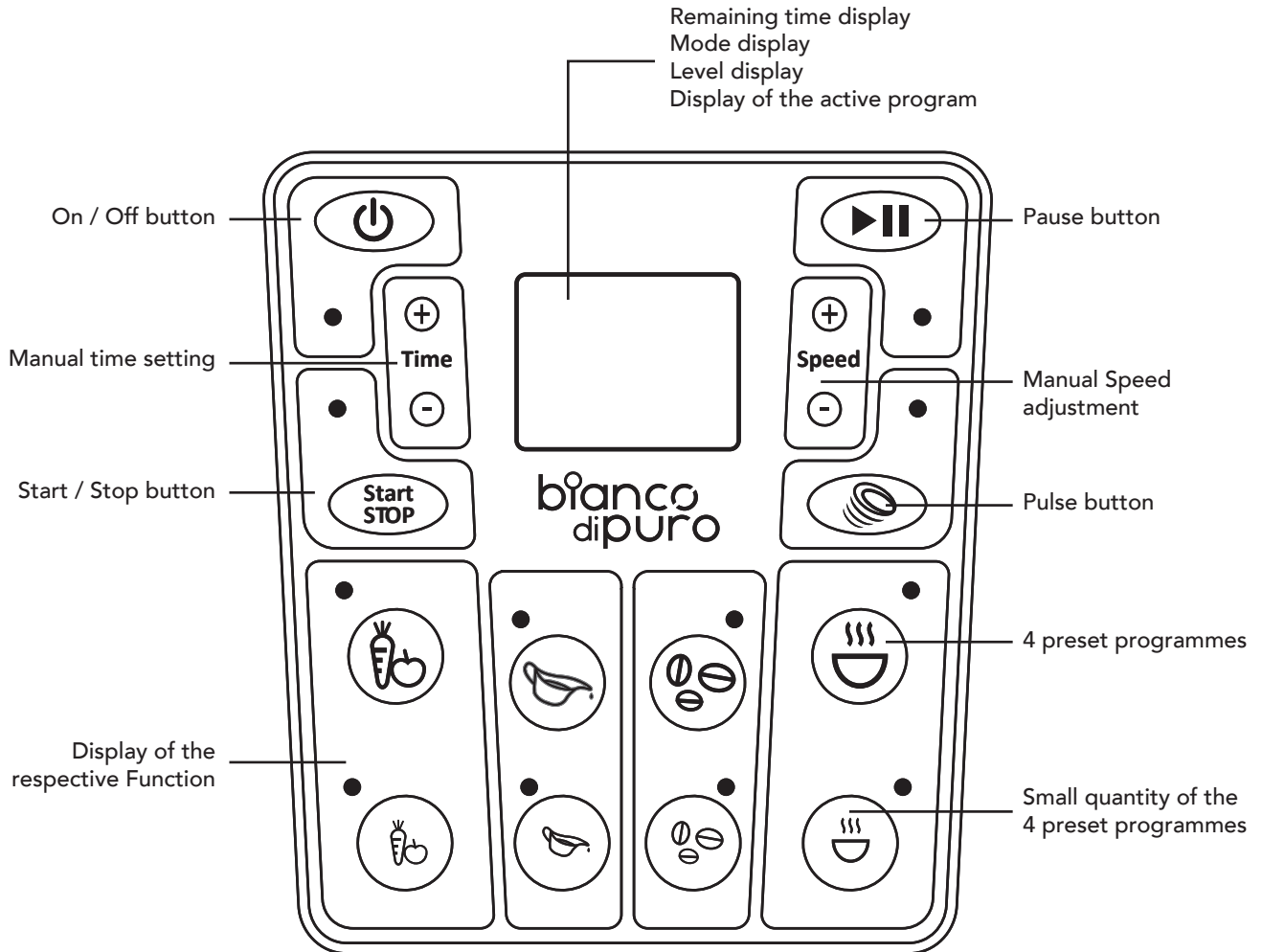
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull the power cord of the device.
- Place the unit only inside and do not operate it outdoors.

Electrical Connection

For the safe and faultless operation of the device, the following points for the electrical connection must be observed:

- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220 - 240 Volts / 50 - 60 Hz, with your power supply. This data must conform so that the **forte 2.0** is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earth.
- Make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket, a loose plug can lead to overheating of the device or electric shock.

Overview Control Panel



Operating Programme Buttons

On/Off Button

Use this button to turn on the mixer. Please note that you can only switch on the blender when the mixing container is correctly positioned on the engine block. After switching on, the LC display and the on / off LED light up in blue.

Buttons TIME + / - and SPEED + / -

Use the "Time +" and "Time -" buttons to select the run time in 1 minute increments. Select the speed steps (1 to H) with the "Speed +" and "Speed -" buttons. To start, press the start / stop button.

Pulse Button

By repeatedly pressing the Pulse button briefly, for example, oil can be added after completion of the soup program, when preparing an almond or spice to taste food. When you release the key, your forte 2.0 stops automatically. The elapsed time (eg: 00:06) and H are displayed in the display during the active Pulse mode, the Start / Stop button and the Pulse LED flash in blue.

8 Programmes

Your **forte 2.0** features 4 preset programmes: green smoothie, sauce, nuts and bisque. The programmes are divided into two volume selection.

Use the small volume programme buttons to get an optimal mixing result on the half-filled mixing container. (max. 1/2 filling capacity).

For volume up to 2 liters, use the bigger volume programme buttons for an optimal mixing result.

The running time is different for the two volume selection of programmes.

Pause Button (pause function)

If you want to pause a programme during running or the manual mode at short notice without deactivating the program or the manual mode, press this button once. The engine stops and you can add more ingredients to the blender container and resume mixing by pressing the Start / Pause button again.

Note on the pause function

Before proceeding, please ensure that the mixing container is properly closed with the container lid including the beaker insert.

If you remove the mixing container from the engine block, the engine block will switch off and you must restart the program or the manual mode.

Operating **forte 2.0**

Connect your **forte 2.0** to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate at the back side of the device and in chapter „Technical Data“ on page 32. Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.

Start-up

In order to use your **forte 2.0**, it is necessary to place on the mixing container on the motor block properly. Without the mixing container your **forte 2.0** does not start. If you put the container on the engine block, you will hear a long beep and the display as well as the buttons light up briefly. Now your **forte 2.0** is in energy saving mode.

Standby Mode

In Standby Mode, the display shows „00:00 “ and the speed level is set to 1. LED will light up blue on the control panel. Now, you can use the preset programmes (→ page 14) or the Manual Mode (→ page 16) of your **forte 2.0**.

Energy Saving Mode¹

The motor block automatically switches from the standby mode to the energy saving mode after 3 minutes of inactivity. The display is now off and the On/Off button lights up blue. To return the mixer to the standby mode, press the power button once.









¹Power consumption in Energy Saving Mode: 0,343 Watt
Power consumption without mixing coontainer: 0,222 Watt

Operating forte 2.0 preset programmes

Start up a preset programme

To use a preset programme, your **forte 2.0** must be in Standby Mode. Select your desired programme by pressing a programme button. The chosen programme is shown by the flashing of the symbol. By pressing the Start/Stop button, the remaining time and the speed level is shown at the display. Upon completion the programme your **forte 2.0** stops automatically.

You can also pause a started program so you can add more ingredients during the break.
For more information, see the following page.

Symbol	Programme	Programme description	Display
	Green Smoothie	Level 10 for 20 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds, 2 seconds stop. Level 10 for 40 seconds, 2 seconds, stop. Level 6 for 10 seconds. Soft start at startup. Total run-time 01:26 Min	Remaining time, Speed level
	Green Smoothie (1/2 quantity)	Level H for 18 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 5 seconds, 2 seconds stop. Level H for 23 seconds. Soft start at startup. Total run-time 00:50 Sec.	Remaining time, Speed level
	Sauce	Level 8 for 2 seconds and 1 second. stop. In total 5 repetitions. Then level 10 for 45 seconds. Soft start at startup. Total run-time 01:00 Min.	Remaining time, Speed level
	Sauce (1/2 quantity)	Level 8 for 2 seconds and 1 second. stop. In total 5 repetitions. Then level 10 for 25 sec. Soft start at startup. Total run-time 00:40 sec.	Remaining time, Speed level
	Nuts	Level 5 for 4 seconds. Level 8 for 2 seconds and 1 second stop, 14 repetitions. Soft start at startup. Total run-time 00:45 Sec.	Remaining time, Speed level
	Nuts (1/2 quantity)	Level 5 for 4 seconds. Level 8 for 2 seconds and 1 second stop, 9 repetitions. Soft start at startup. Total run-time 00:30 Sec.	Remaining time, Speed level
	Bisque	Level 7 in 5 seconds, then level 10 in 5-10 seconds. Level 10 is kept until the end of the programme. Soft start at startup. Total run-time 08:00 Min	Remaining time, Speed level
	Bisque (1/2 quantity)	Level 7 in 7 seconds, then level 10 in 3 seconds. Level 10 is kept until the end of the programme. Soft start at startup. Total run-time 04:20 Min.	Remaining time, Speed level

Pause function

The pause function allows you to pause a programme or manual mode without terminating the program or manual mode prematurely.

To pause, press the Start / Pause button once. The engine stops and you can add more ingredients, or if necessary, dissolve an air bubble with the enclosed tamper.

Press the Start / Pause button again to resume the process. It will then continue from the time of the interruption to the regular program end and then turns itself off.

Note: If you remove the mixing container from the engine block during pause, it will be switched off completely. This restarts the previously selected programme or manual mode.

Pause function

Small volume programme are recommended if the mixing container is only filled up to half.

For small volume of ingredients, please use the lower program buttons since a program run time adapted to this filling quantity.

Green Smoothie

Serves for the preparation of smoothies that contains fruit and green leaf.

Sauce

Prepare a homemade cashew milk and delicious sauces, dips, dressing, bread spreads and much more.

Nuts

For grinding coffee beans, nuts or cereals. The 0.9 liter drying container is recommended. (Not included, please order separately).

Bisque

By the time of 8 minutes, you heat the content to nearly 80 °C. Therefore, it is possible to prepare hot soups easily. If you want to prepare a soup in raw food quality, you can use the soup program of small volume selection in a fully filled mixing container. As a result, the mixture is heated to approximately 42 ° C.



Note

For more recipe ideas, see page 22

Operating *forte* 2.0 Manual Mode

Manual Mode

In addition to the 4 automatic programs, you can also operate the **forte 2.0** in a manual mode. You can set the desired runtime and speed level.

Time Adjustment

To adjust the time setting, use the **(TIME+)** or **(TIME-)** buttons to set the run time in steps of 1 minute. The set run time is displayed in the LC display (eg: 02:00). Each key press is confirmed by a short acknowledgment tone. The runtime can be selected up to a maximum of 10 minutes.

The runtime can be adjusted during operation in 1 minute. If the remaining time is less than 1 minute, a subsequent reduction in the running time results in the manual mode being terminated.

Speed Adjustment

In Manual mode the speed can be set from level 1 to level 10 (H) by pressing the **(SPEED+)** and **(SPEED-)** button. The selected speed setting is illustrated as followed:

„01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, H“.

With the selected speed step you can regulate the speed of 1,500 rpm (Speed 1) to 30,000 rpm (Speed H). The speed can also be changed during manual operation during operation.

Remove the mixing container only when the blades do not rotate anymore!

Operating the Tamper TM

Run the tamper only through the lid opening of the measuring beaker. (see Fig. 2, page 1). Use only the provided tamper and **NO OTHER** objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.

Overview



With the aid of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the mixing container, without touching the blades.

Important note:

When using the tamper, always hold the blender container with your free hand!

Measuring Beaker, Lid and Seal Ring

Place the measuring beaker (Fig. [1], page 1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) and twist it tight towards the right. Now, place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off and lift it off the lid.

You can remove the seal ring from the lid for easy cleaning. Please take care, that the seal ring is placed in the lid after cleaning.

Safety Guideline for Cleaning

This chapter provides important tips for cleaning and maintenance and care of your **forte 2.0**.

Please note the **following safety guidelines** before and during cleaning of your **forte 2.0**:

- **Pull the power plug from the power socket before cleaning!**
- **Do not open the housing of the device under any circumstances.**
- **If live contacts are touched and the electrical system is charged, this can lead to an electric shock or even death.**
- **Never place the power plug in water for cleaning.**
- **Never clean the power plug with a wet cloth.**
- **Never touch the power plug with wet hands.**

Cleaning of the Mixing Container (incl. Lid), Motor Block and Tamper

Cleaning of the mixing container and lid



Carefully when cleaning:

**The stainless steel blade can cause injury!
The mixing container is not suitable for the dishwasher!**

- The mixing container can be cleaned with a brush or dish cloth under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (incl. measuring beaker) and press the Pulse button for some times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not place the mixing container upside down.
- Do not try to dismantle the blades from the container since they are permanently fixed to the mixing container.
- The silicone seal ring can be removed from the lid cover for cleaning. Please ensure that the sealing ring is attached to the cover after cleaning. This is the only way to ensure the tightness of the cover.

Take care that the contacts of the motor block are dried properly when putting on the mixing container.

Cleaning of the motor block

- Clean the motor block with a soft and moist cloth.
- The mat above the engine block can be removed for easy cleaning. When reassembling the mat, ensure that the opening of the mixing container sensor is free and that the motor coupling can move freely. The mat must lie flat.
- Do not use any aggressive cleaning agents or solvents.
- Never immerse the motor block in water or other fluids (danger of short circuit).
- Never rinse the motor block under running water (danger of short circuit).

Cleaning the tamper T42M

The tamper can be cleaned with a brush or dish cloth under running water.

If water has entered the motor block, disconnect the power plug and please contact your bianco dipuro service immediately.

Instructions for General Preparation

With the bianco di puro high performance mixer the preparation of many dishes is very simple. You only add the ingredients in the mixing container and select the desired automatic programme. In no time, you can prepare delicious desserts, healthy smoothies or a delicious warm or hot soup. And much more!

Practice has shown every start is a bit difficult. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with appropriate solutions for you.

While preparation the bianco di puro blender works smoothly and suddenly sticks.

It may be that a larger piece sticks at the bottom of the mixing container. Turn off the device and try to remove the large pieces with the tamper. Sometimes it can be bubbles only that you can remove with the tamper easily. If necessary, add more water.

When a mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there.

The blades run empty.

This happens especially when smaller amounts are crushed, as well as in the preparation of almond and walnut mush. A solution is that you push the mass with the tamper from the edge towards the knife – make sure the device is switched off. Adding liquids ensures that the mass remains at the bottom of the mixing container where it can be processed by the blades.

The mixer sticks and then strike completely.

Your bianco di puro high performance mixer has a thermal protection which ensures that the device does not overheat. Take frequent breaks so that it can cool down. If the overheating protection is active, wait 45 minutes. After that time your bianco di puro high performance mixer is ready to use as usual.

Instructions for General Preparation

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but there will be no creamy mush.

Add tablespoon wise neutral edible oil, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper. Blend with a low speed selection.

During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. You should make sure that the mass in blender is not heated above 42 °C in order to meet the raw food criteria where no trans fats are allowed. Have some breaks while preparation to cool down the puree as well as the device.



Note

Latest recipes can be found on our website at www.biancodipuro.com.

Recipes to try - Green Smoothies

Sweet Apple Smoothie

You will need:

- 1 ripe banana (without skin)
- 2 hands of baby spinach
- leaves of a carrot
- 2 sweet apples
- 4 kohlrabi leaves
- 500 ml of fresh water

Preparation

Peel the banana. Divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water. Now, start the programme "Green Smoothie". Done!

Enjoy!

Green Power Smoothie

You will need:

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handful of chard or spinach
- ½ tbsp. of oil (coconut oil)
- 100 ml of apple juice
- 100 ml of fresh water

Preparation

Peel banana. Divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly.

Put all ingredients in the blender and start the programme "Green Smoothie". Done!

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

You will need:

- 1 mango
- 14 cherries
- 2 nectarines
- 250 g of lamb's lettuce
- ½ bunch parsley
- ½ peeled lemon
- 500 ml of fresh water

Preparation

Remove stone of mango, cherries and nectarines, wash the lettuce short, peel the skin of the lemon with a vegetable peeler.

Put all ingredients in the blender and start "Green Smoothie". Done!

Enjoy!

Recipes to try – Green Sauce, Tomato Sauce and Hummus

Green Sauce

You will need:

- some fresh lettuce leaves
- celery with green leaves
- 1 tbsp. of tomato paste
- 2 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of fresh lemon juice
- 2 tbsp. of fresh water
- salt and pepper

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Done!

This green sauce goes perfectly with pancakes, noodles, fresh potatoes and much more.

Enjoy!

Tomato Sauce

You will need:

- 7 medium tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tbsp. of agave syrup
- 2 tbsp. of olive oil
- fresh parsley, chili
- salt and pepper

Preparation

Place all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Add the tomato sauce with salt and pepper to taste.

Done!

Enjoy!

Hummus

You will need:

- 250 g of chickpeas (from the can)
- 1 tbsp. of tahini (sesame paste)
- 4 tbsp. of olive oil
- juice of one fresh lemon
- some garlic
- ½ tbsp. of cumin
- salt and pepper

Preparation

Place all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Add hummus with salt and pepper to taste.

Done!

Enjoy!

Recipes to try - Tomato Soup, Asparagus Soup and Cauliflower Soup

Tomato Soup

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 1 red bell pepper
- 2 oranges
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- sea salt and black pepper

Preparation

Put the ingredients in the mixing container and start the programme "Bisque". Add the soup with some sea salt and black pepper to taste.

1-2 tbsp oil round off the taste.

Done!

Enjoy!

Asparagus Soup

You will need:

- 60 g of almonds
- 300 g of peeled white asparagus
- 1 small spring onion
- ½ banana (without shell)
- 250 ml of fresh water
- juice of half a lemon
- 1 tbsp. of organic lemon peel
- sea salt
- freshly ground white pepper
- 4 tbsp. of watercress

Preparation

Fill the almonds in the mixing container and start the programme "Nuts".

Add all ingredients to the ground almonds and start the programme "Bisque". After 8 minutes, your soup is ready.

Add salt and pepper to taste before serving sprinkled with cress.

1-2 tbsp oil round off the taste.

Done!

Enjoy!

Cauliflower Soup

You will need:

- 1 small spring onion
- 1 clove of garlic
- ½ cauliflower
- 300 ml of fresh water
- 1 ripe avocado (without shell)
- 3 tbsp. of lemon juice
- 3 tbsp. of chives
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation

Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the mixing container and start the programme "Nuts".

If you light the onions and the garlic before, the herbe taste loses with these ingredients.

Now, add the fresh water and the avocado (without stone) in the blender and start the programme "Bisque". Stir in the chives and add salt and pepper to taste. Done!

1-2 tbsp oil round off the taste.

Done!

Enjoy!

Recipes to try – Cashew Mush and Almond Mush

Cashew Mush

You will need:

- 400 g of cashew nuts
- about 4 tbsp. of oil
(sunflower oil or thistle oil)

Preparation

Put the cashews in the mixing container, pour the oil in the mixing container and start programme "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been produced. This may take some time to complete. Done!

Enjoy!

Almond Mush

You will need:

- 400 g of almonds
- 4 tbsp. of oil
(almond oil or sunflower oil)

Preparation

Pour the almonds together with the oil in the mixing container and start the programme "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been made. This may take some time to complete.

Enjoy!

"In the preparation of nut mush, you must press the nuts with the bianco dipuro tamper to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down. In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

If the nuts are not finely ground enough add a little bit of oil."

Enjoy!

Tipp: The various walnuts should be soaked in fresh water 12 hours before processing. Do not use back the soaked water.

***For these recipes, you must work with your Stampfer TM.
When using the stamper, always hold the mixing container with your hand!***

Recipes to try – Apricot Pudding, Lemon Cream and Nut Pudding

Apricot Pudding

You will need:

- 1 large banana
- 400 g of apricots (pitted)
- 50 ml of milk
- 3 tbsp. of cane sugar
- 1 tbsp. of fresh lemon juice
- 1 tbsp. of carob flour
- 2 tbsp. of sliced almonds
- 2 lemon balm leaves

Preparation

Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, milk, sugar and lemon juice in the mixing container and start the programme "Nuts". Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

Cool the pudding thoroughly in the refrigerator. Before serving, garnish the pudding with almond flake and lemon balm.

Enjoy!

Lemon Cream

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- 1 tbsp. abrasion of one lemon
- juice of one lemon
- 100 ml of fresh water
- 5 tbsp. of agave syrup

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce".

Put the lemon cream before serving in the refrigerator and allow to cool well.

Enjoy!

Nut Pudding

You will need:

- 100 g of shelled walnuts
- 100 g of hazelnuts
- 100 g of almonds
- 2 large bananas
- 300 ml of nut milk
- 4 tbsp. of cane sugar
- 1 pinch of sea salt
- 2 tbsp. of ground cinnamon
- some ground vanilla bourbon

Preparation

Put the nuts in the blender and let the blender shred them with programme "Nuts".

Peel the bananas and put them together with the other ingredients to the nut flour.

Now, start the programme "Sauce" to blend all ingredients. Fill the finished walnut pudding in a bowl. cool it before serving.

Enjoy!

Recipes to try - Cashew Milk, Almond Milk and Hemp Milk

Cashew Milk

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 1 L of fresh water
- salt and sweetener

Preparation

Fill the cashew nuts with the fresh water into the mixing container. Start the programme "Sauce". Add the almond milk with sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Almond Milk

You will need:

- 100 g of peeled almonds
- 500 ml of fresh water
- sweetener
- pinch of salt

Preparation

Put the ingredients in the blender and start the programme "Sauce". Add the almond milk with sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Tip:

If you filter the milk after mixing, it will become milder and lighter.

Hemp Milk

You will need:

- 85 g of hemp seeds
- 500 ml of fresh water

or

- 50 g of peeled hemp seeds
- 750 ml of fresh water

Preparation

Fill the hemp seeds in the mixing container and add the fresh water. Now, start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

Tip:

If you filter the milk after mixing, it will become milder and lighter.

Recipes to try - Tomato Dressing, Peanut Dressing and Zucchini Dressing

Tomato Dressing

You will need:

- 3 apricots
- 2 tomatoes
- 1 small spring onion
- 2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chili pepper
- 1 tbsp. of sugar

Preparation

Remove the stones of the apricots. Now, put all ingredients in the mixing container and run the programme "Sauce".

Done.

Now, add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

Peanut Dressing

You will need:

- ½ red pepper
- 5 sprigs of parsley
- 100 g of peanuts
- juice of half a lemon
- some finely grated lemon rind
- 100 ml of milk
- 1 tbsp. of agave syrup
- sea salt

Preparation

Remove seeds of the pepper, pluck parsley leaves off the sprig.

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Add salt to taste.

Done!

Enjoy!

Zucchini Dressing

You will need:

- 1 small zucchini
- 1 clove of garlic
- 75 g of pine nuts
- 4 basil leaves
- 70 ml of water
- 2 tbsp. of lemon juice
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation

Peel the zucchini and the garlic. Put all ingredients in the mixing container. Start the mixing process with the programme "sauce".

Add salt and pepper to taste.
Done!

Enjoy!

Recipes to try – Ice-cream

Coconut Raspberry Ice-cream

You will need:

- 200 g of frozen raspberries
- 100 g of cashew nuts
- 100-200 ml of solid coconut milk

Preparation

Put all ingredients in the mixing container, close the lid without the measuring cup and insert the tamper through the opening.

Start the manual mode with a running time of 1 minute and the speed level H.

During processing, use the tamper to continuously press the frozen fruits on the blades.

Depending on your taste, you can sip the ice cream with some stevia or some agave juice and mix it again.
Done.

Enjoy!

Pistachio Ice-cream

You will need:

- 3 small bananas
- 1 avocado
- 50 g of peeled green pistachios
- 3 dried stoned dates
- ½ vanilla pod
- 2 tbsp. of Cashew mush
- 50 ml of cold nut milk
- 1 tbsp. of pumpkin seed oil

Preparation

Peel the bananas and the avocado. Cut them into small pieces and freeze them.

Put all ingredients in the mixing container, close the lid without the measuring cup and insert the tamper through the opening.

Start the manual mode with a running time of 1 minute and the speed level H.

During processing, use the tamper to continuously press the frozen fruits on the blades.
Done!

Enjoy!

Chocolate Ice-cream

You will need:

- 3 bananas
- 6 dried pitted dates
- 3 tbsp. of walnuts
- 2 tbsp. of cocoa powder
- 100 ml of milk nut
- 2 tbsp. of almond butter
- 3 tbsp. of chopped almonds

Preparation

Peel bananas and freeze them in small pieces. Chop the almonds with programme “Nuts” coarsely and transfer them to a bowl.

Put all ingredients except the almonds in the mixing container, close the lid without the measuring cup and insert the tamper through the opening.

Start the manual mode with a running time of 1 minute and the speed level H.

During processing, use the tamper to continuously press the frozen fruits on the blades.

Stir gently some chopped almonds to the ice-cream.

Enjoy!

***For these recipes, you must work with your Stampfer TM.
When using the stamper, always hold the mixing container with your hand!***

Recipes to try – Fruit Smoothies

Fruit Smoothie

You will need:

- ½ mango (without stone)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml of fresh water

Preparation

Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler. Put the ingredients in the mixing container and start the programme "Nuts". Done!

Enjoy!

Pina Colada Smoothie

You will need:

- 200 g of pineapple
- 200 g of raw Coconut Butter
- 100 ml of fresh water

Preparation

Peel off the pineapple and add it to the other ingredients in the mixing container. Use programme "Nuts" for preparation.

Done!

Enjoy!

Cold Chocolate Smoothie

You will need:

- 3 bananas
- 500 ml of nut milk
- 5 tbsp. of agave syrup
- 5 tbsp. of cocoa powder
- 2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
- 1 tbsp. of ground vanilla bourbon

Preparation

Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container and start the programme "Nuts".

Done.!

Enjoy!

*If you want to enjoy cold fruit smoothie,
you can reduce the amount of fresh water and add a few ice cubes.*

Recipes to try – Soy Milk and Sesame Milk

Soy Milk

You will need:

- 100 g of soy beans
- 1 l of fresh water
- sweetener

Preparation

Boil the beans for half an hour or let them soak in water overnight. Fill only the soy beans with fresh water in the mixing container. Start the manual mode with a runtime of 6 minutes with speed level H.

Done!

Enjoy!

Sesame Milk

You will need:

- 100 g of peeled sesame
- 1-2 pitted dates
- 1 banana
- juice of one orange
- 2 tbsp. of juice of lemon
- 600 ml of fresh water

Preparation

Add the sesame seeds with the remaining ingredients in the mixing container and start the programme "Soy Milk".

Done!

Enjoy!

***Tip: You can freeze a small supply of soybeans and use them as needed.
It is also possible to process the frozen beans directly.***

Technical Data

forte 2.0

Voltage / Frequency	220 - 240V / 50-60Hz
Power	1,400 Watt
Rotation	1,500 U/Min. (Level 1) - up to 30,000 U/Min. (Level H)
Electrical power	6.8 Amps
Volume of mixing container	2 Liters, TRITAN plastic, BPA-free
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	4 Stainless Steel blades, HCS (Japan)
Control Panel	4 preset programmes (Big and small volume selection), On / Off button, Start / Stop button, Pause button, Pulse button Keys for manual step and run time adjustment, Display with speed and runtime display
Safety functions (→ page 6)	Overheating protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container
Device dimensions	(h) 260 mm x (b) 240 mm x (t) 500 mm
Packaging dimensions	(h) 330 mm x (b) 305 mm x (t) 430 mm
Net weight	4.56 kg
Gross weight	6 kg
Certification / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Manufacturer's warranty	2 years for motor block, 2 years for mixing container 2 years for tamper (except battery)
Power consumption in energy saving mode	0.343 Watt
Power consumption without mixing container	0.222 Watt
Type of use Household approval	Not intended for commercial use.
Colour	Black
Device dimensions	(h) 300 mm x (b) 82 mm
Weight	0.16 kg
Max. temperature	125 °C

Disposal Note

The packaging protects the device from damage during transportation. The packaging materials have been chosen with consideration of the environment and the disposal and are therefore recyclable.

The return of the packaging to the material cycle reduces the generated waste and saves raw materials. Dispose of not needed packaging materials at the collection facilities of the collection system "Green Point"

Keep, if possible, the packaging during the warranty period, to be able to properly package the device in a warranty case.



Device and packaging must be disposed of according to the local regulations for the disposal of electrical waste and packaging materials. If necessary, inform yourself at your local waste management company

Do not dispose of electrical devices in household waste, use the collection facilities of the community. Ask your municipal administration for the sites of the collection facilities. When electrical devices are disposed of without control, dangerous substances can reach the groundwater during corrosion and therefore the food chain or poison plants and animals for years.

Contact

bianco di puro **GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

Phone +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail info@biancodipuro.com

Visit us on the Internet at www.biancodipuro.com.

Customer service

bianco di puro **GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

Phone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@biancodipuro.com

Index

Preset programmes	14
Standby Mode.....	13
Speed overview	16
On/Off button.....	12
Start-up you forte 2.0	13
Energy Saving Mode.....	13
Speed setting.....	16
Time setting	16
Manual Mode	16
Pause Function.....	15
Programme buttons.....	12
Pulse Mode	12
Cleaning of mixing container and lid.....	19
Cleaning the motor block.....	19
Sensor for mixing container.....	5
Tamper TM	17
Start/Stop Button.....	12
Button PULSE.....	12
Button SPEED +/-	12
Button TIME+/-	12
Overheating Protection	5
Overload Protection	5

bianco di puro Service Centre

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

Phone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@biancodipuro.com
Internet www.biancodipuro.com

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Attention

- Read instructions before using
- Do not immerse in water
- Unplug when not in use.
- Do not open device! Risk of electrocution!

Warranty Conditions

The warranty is from date of purchase as follows:

- 2 years on Motor Block
- 2 years on Mixing Container
- 2 years on Tamper (battery not included)

The warranty includes defects in materials, construction and workmanship of all parts.

The appliance has a household approval and is not intended for commercial use.

If your bianco di puro power blender exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a replacement appliance.

To submit a warranty claim, you must thoroughly clean the entire appliance including all accessories, pack it well and send it to the bianco di puro Service Centre. Please note: If individual parts or the appliance itself have not been cleaned, the Service Centre will charge you for cleaning them, irrespective of the warranty claim. Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance.

Please always call the Service Centre before sending in an appliance. Often a phone call is enough to solve the problem and the packing and sending becomes superfluous. In any case, your bianco di puro Service Centre will solve your problem as quickly as possible.

If it is still necessary for you to send in your blender, please discuss the dispatch with your bianco di puro Service Centre. This will minimise your dispatch costs.

This Warranty does not cover

1. Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
2. Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident
3. Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non- authorised personnel

To process your Warranty Claim, the following information are necessary:

1. Your name, address, phone number
2. Serial number and model number
3. Problem
4. Date of purchase
5. Seller
6. Copy of the invoice
7. If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

Important:

When sending in your bianco di puro power blender, pack all parts in the original packing and make sure that you have included all parts. Do not forget to write your address on the outside of the packaging.

TIP

Keep the original packaging in case it is necessary to send in your blender in to the Service Centre